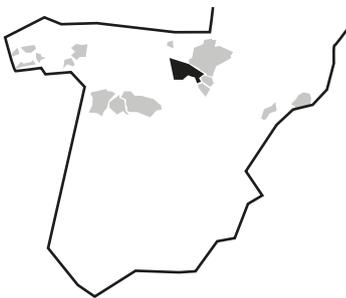


LIBALIS

by Maetierra

Explosión refrescante de
fruta tropical



I.G.P. Valles de Sadacia



Libalis Frizz

Origen

El paraíso existe, y se encuentra dentro de una botella de vino. Libalis es una explosión tropical envolvente que te transporta hacia el lado más salvaje de la vida. Porque los momentos más brutales no nacen, se hacen. Libalis es tu pasaporte y tú decides quién viaja contigo y hacia dónde ¡Haz que valga la pena!

Varietades: Moscatel de Grano Menudo.

Viñedo: Viñedos de viticultura ecológica plantados en 1999 en Finca Zarcillo y Finca Mejorana (Calahorra). Terrenos con mucha salinidad y concentración, y pocos quilos de uva por hectárea.

Vendimia: Automática y nocturna durante la primera semana de septiembre.

Elaboración: Maceración de la uva en frío durante 6 horas. Fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable, una vez el vino está a 5'5° de alcohol, se enfría a muy baja temperatura parando la fermentación y dejando así un vino dulcemente afrutado y con carbónico natural. Al embotellar, se le da un ligero toque de carbónico para darle el punto burbujeante que se busca.

Grado: 5,5% Vol.

Cata



Visual: Amarillo pálido muy limpio, glicérico y brillante, con burbuja muy fina.



Nariz: Fruta tropical a discreción, un torbellino de aromas de uva fresca.



Boca: Maravillosamente burbujeante en boca. Una explosión refrescante de fruta que deja un sabor ligeramente dulce y de intensidad tropical.